

CREEMOS EN

El Poder DE LOS
ALIMENTOS

Creemos en el Poder de los Alimentos para favorecer su curación y contribuir en su bienestar. Su poder para conectar, reconfortar, restablecer y rejuvenecer. Motivado por esta creencia, nuestro equipo de Chefs ha elaborado un menú de especiales diarios con ingredientes frescos de origen local, siempre que sea posible. Estas modernas opciones se adaptarán para satisfacer sus necesidades dietéticas específicas para ofrecerle una experiencia excepcional.

Disfrute...

Un camarero le ayudará con cualquier pregunta que tenga y le guiará a través del proceso para ordenar.

Un Asociado de Comidas del Paciente le ayudará con cualquier pregunta que tenga y le guiará a través del proceso para ordenar. Tu pedido llegar en 60 minutos.

Los Asociados de Comidas pueden comunicarse al _____ entre las **7:00 a.m. y 7:00 p.m. todos los días.**

Trabajamos con nuestros socios de Atrium para incorporar y practicar la sostenibilidad en todas nuestras cocinas al aumentar nuestros esfuerzos por reducir el desperdicio de alimentos y retribuir a quienes viven en nuestras comunidades vecinas. Nuestro objetivo es brindar los más altos estándares y comidas de calidad, incluyendo opciones vegetARIANAS y a base de plantas, así como dietas especializadas.



ESPECIALES

Diarios



ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA CONOCER LOS MENÚS DE DIETAS ALTERNATIVAS

Su dieta...

ASÍ COMO SUS MEDICAMENTOS, ES PARTE IMPORTANTE DE SU TRATAMIENTO Y PUEDE INCLUIR RESTRICCIONES PARA AYUDARLE A SATISFACER SUS NECESIDADES MÉDICAS. CONSULTE EL CÓDIGO QR PARA CONOCER DIETAS COMUNES A CONTINUACIÓN.

DIETA MEDITERRÁNEA

Domingo

Desayuno

HUEVOS REVUELTOS

parfait de yogur con granola y frutas frescas, plátano, y avena tradicional

Almuerzo

PASTEL DE POLLO

panecillo de trigo integral, brócoli fresco al vapor, copa de frutas con melones y uvas, y mousse de vainilla

Cena

ENROLLADO DE LASAÑA CON SALSA DE CARNE

calabacín salteado, panecillo de trigo integral, y bizcochuelo ángel

Lunes

Desayuno

PANQUEQUES INTEGRALES

hamburguesa de salchicha de pavo, yogur de vainilla, y mezcla de melones

Almuerzo

CERDO ASADO A LA BARBACOA AL ESTILO CAROLINA

salsa barbacoa dorada al estilo Carolina, macarrones con queso, panecillo de trigo integral, judías verdes (ejotes) sazonadas, copa de frutas frescas con melones y uvas, y puré de manzana con canela

Cena

PECHUGA DE POLLO CON SALSA MARSALA DE CHAMPIÑONES

arroz pilaf integral y silvestre, brócoli y coliflor al vapor, panecillo de trigo integral, y mousse de vainilla

Martes

Desayuno

HUEVOS REVUELTOS

salchicha, copa de frutas, muffin inglés integral

Almuerzo

TAZÓN DE TINGA DE POLLO

pollo desmenuzado en salsa de adobo de tomate y chile chipotle, con un panecillo de trigo integral, mezcla de melones y un plátano

Cena

PASTEL DE CARNE

semiglaseado, puré de papas al ajo, maíz de grano entero, piña en cubos, panecillo de trigo integral, y mousse cítrico

Miércoles

Desayuno

TOSTADA FRANCESA INTEGRAL CON CANELA

hamburguesa de salchicha de pavo, mandarinas, y yogur de vainilla

Almuerzo

POLLO A LA PARRILLA

puré de papas, panecillo de trigo integral, zanahorias asadas, copa de frutas frescas con melones y uvas, y manzanas con canela

Cena

POLLO A LA PARRILLA AL PESTO

salsa marinara, pasta penne de trigo integral, brócoli fresco al vapor, copa de frutas, y trifle de chocolate doble

Jueves

Desayuno

QUICHE DE ESPINACAS Y PARMESANO

hamburguesa de salchicha de pavo, yogur de vainilla, mezcla de melones, y muffin inglés integral

Almuerzo

PESCADO AL HORNO CUBIERTO CON MIGAS

arroz integral, panecillo de trigo integral, judías verdes (ejotes) sazonadas, copa de frutas frescas con melones y uvas, tarta de queso con bayas frescas

Cena

RES ESTOFADA AL ESTILO ESPAÑOL

arroz amarillo, espinacas salteadas, duraznos en cubos, y mousse de chocolate

Viernes

Desayuno

TAZÓN DE HUEVOS Y QUESO REVUELTOS

salsa, hamburguesa de salchicha de pavo, y mandarinas

Almuerzo

POLLO ASADO

papas asadas con romero, panecillo de trigo integral, coles verdes picantes, copa de frutas, y pudín de limón

Cena

SALMÓN A LA PARRILLA CON ESPECIAS DEL MEDITERRÁNEO

salsa de eneldo con limón, arroz rojo sabana, judías verdes (ejotes) sazonadas, panecillo de trigo integral, y una copa de frutas

Sábado

Desayuno

HUEVOS REVUELTOS

omelet al estilo Denver, hamburguesa de salchicha de pavo, copa de frutas, y sémola con mantequilla

Almuerzo

CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA

salsa gravy de pimienta campestre, arroz integral con hierbas, zanahorias caramelizadas, panecillo de trigo integral, copa de frutas con melones y uvas, y un mousse cítrico

Cena

ARROZ FRITO CON POLLO

caldo de miso con champiñones, mezcla de melones, y gelatina de creamsicle de naranja

REGULAR

2 GM DE SODIO

CANTIDAD UNIFORME DE CARBOHIDRATOS

MEDITERRÁNEA

RENAL

VEGETARIANA

DISFAGIA CON ESTÁNDAR INTERNACIONAL

PEDIÁTRICA